پالک کی پکوڑیاں

اجزاء:

بیسن (چھان لیں) 250گرام

میٹھا سوڈا چٹکی بھر

(پالک ایک گڈی(باریک باریک کاٹ لیں

انار دانہ (دھو لیں) ایک کھانے کا چمچہ

نمک حسب ذ ائقہ

سرخ مرچ پاؤ ڈر حسب ذائقہ

سرسوں کا تیل تلنے کے لیے

ترکیب:

ایک کھلے برتن میں کٹی ہوئی پالک اچھی طرح دھو کر ڈالیں اب چھنے ہوئے بیسن کو ایک برتن میں ڈالیں اس میں انار دانہ، نمک، سرخ مرچ پاؤڈر اور میٹھا سوڈا ڈالیں۔ اس میں پانی ڈال کر گھول لیں جب یہ اچھی طرح مکس ہو جائے تو پالک ڈال کر پھینٹیں اور ایک گھنٹہ تک کے لئے رہنے دیں۔ کڑاہی میں سرسوں کا تیل خوب گرم کر یں اس میں پالک کی پکوڑیاں گول گول تل کر نکالتے جائیں اور اس کو ہری دھنیے، پو دینے ، ہری مرچ، لہسن، انار دانہ کی چٹنی ڈال کر گرم گرم کھائیں۔

0307-8162003